



Piattaforma di informazione locale affiliata al network cittanet
Questo articolo può essere letto su www.labarbagia.net

labarbagia.net è una piattaforma di informazione locale affiliata al network Cittanet

OLZAI. Erkiles di Olzai e Su Gabriolu di Fonni nell'olimpico dei formaggi pecorini italiani, con tre primati nel concorso «Crudi in Italia 2018»

Un premio unico e assoluto per l'eccellenza al Fiore Sardo DOP – Sa Marchesa del gavoese Giuseppe Cugusi

Publicato il: 08/10/2018, 19:14 | di *Giangavino Murgia* | Categoria: **Gusto**



OLZAI. Con quattro primati nella categoria dei formaggi ovis, una menzione nell'albo d'oro e un premio speciale per l'eccellenza, la Toscana ha premiato quattro caseifici della Sardegna nella terza edizione del concorso **Crudi in Italia 2018**.

Nella splendida cornice del museo **Palazzo Corboli** di Asciano (Siena) si sono svolte ieri mattina le premiazioni della rassegna casearia di rilevanza nazionale organizzata dall'**Associazione Cuochi di Alta Etruria**.

Durante la cerimonia, gli organizzatori hanno divulgato i nominativi dei diciassette vincitori (*vedi foto "albo d'oro"*) delle cinque categorie del concorso: «latte di bufala, caprino, ovino, vaccino e Parmigiano Reggiano».

Dei sei premi previsti nella categoria dei prodotti lavorati con il latte crudo di pecora, quattro sono andati a caseifici che operano in Sardegna: **Erkiles** di Olzai, **Su Gabriolu** di Siamanna con due oscar e **Funtanazza** di Arbus.

Il caseificio artigianale **Erkiles** di **Olzai** ha conquistato il **1° premio** con il *Pecorino Aromatizzato Bisine* nella categoria dei formaggi stagionati e aromatizzati, a cui si aggiunge l'ulteriore **Premio speciale per la forma** assegnato al *Pecorino Bisine*, risultato il migliore fra i prodotti a lunga stagionatura e selezionato anche per l'aspetto esteriore del prodotto e la perfezione della sua forma.

Le due pergamene assegnate al caseificio Erkiles, sono state ritirate da **Giovanni Agostino Curreli** (contitolare insieme al figlio Francesco della società agricola) e dal tecnico caseario **Bastianino Piredda** di Nulvi, ideatori della pluripremiata linea di formaggi *Bisine* commercializzata anche all'estero con il marchio **Qualità Vegetariana**.

Sempre nella categoria dei prodotti lavorati con il latte ovino, **Giovanni Busia** e **Michelina Mulas** di **Fonni**, proprietari della **Fattoria Su Gabriolu** con sede a Siamanna (Oristano) e affiliata alla Coldiretti, hanno conquistato due primi posti: il **1° premio** con il prodotto *Su Gabriolu* lavorato lo scorso mese di aprile e il **1° premio** con la *Ricotta mustia alla canapa sativa*.

Per **Giovanni Busia**, presente ieri nella cittadina senese, si tratta di una ulteriore conferma della bontà dei suoi prodotti, visto che nella precedente edizione del concorso Crudi in Italia aveva ricevuto una menzione speciale.

Non meno importante il **Premio Speciale per l'Eccellenza** assegnato - come **Primo classificato assoluto** in questa edizione del concorso senese - al tradizionale *Fiore Sardo DOP* prodotto dal caseificio **Sa Marchesa** (azienda zootenica che opera nei territori di Fordongianus e Paulilatino) del gavoese **Giuseppe Cugusi**, anche lui iscritto da tempo alla Coldiretti e presente ieri alla manifestazione di Asciano insieme ai colleghi di Olzai e Fonni (*vedi foto*).

Questa edizione del concorso **Crudi in Italia 2018** - che ha visto la partecipazione di aziende casearie di tutte le regioni italiane - è stata organizzata dall'Associazione Cuochi Alta Etruria insieme al Comune di Asciano, Regione Toscana, Presidenza del Consiglio della Regione Toscana, Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Siena, Azienda USL Toscana Sud Est ed il supporto pratico della FIC (Federazione Italiana Cuochi) e dell'URCT (Unione regionale Cuochi Toscani), dell'Associazione Cuochi Senesi e, infine, dell'Azienda di food service Sapori di Toscana.

Giangavino Murgia

Contatti

redazione@labarbagia.net
mob. 347.0963688